



B O D E G A S

San Alejandro

MARQUÉS DE NOMBREVILLA ÚNICO

DESCRIPCIÓN

Marqués de Nombrevilla es un vino de uvas autóctonas procedentes de viñedo de gran altitud. El duro clima de esta zona, con noches frías y largos días soleados, estresa a la viña; unas condiciones únicas para la elaboración de vinos perfectos para los amantes de lo auténtico.



DETALLES DE ELABORACIÓN

Uvas 100% despalilladas. La fermentación se realiza en depósitos de hormigón durante 15 días con una extracción suave. Maceración posfermentativa durante 2 semanas utilizando la técnica de topping (maceración sin bombeo que consiste en rellenar un tanque ya fermentado con vino del mismo origen). De esta forma, se obtiene una extracción más equilibrada y una menor oxidación de la uva. 12 meses en barrica nuevas de roble francés y tostado medio.



NOTAS DE CATA

Color morado intenso, que refleja la alta concentración de las uvas procedentes de viñedos viejos de Garnacha. Nariz intensa llena de fruta negra madura, especias y un sutil y bien integrado sabor a roble francés. En boca combina una alta acidez natural con taninos de grano fino y aromas frutales pronunciados. Un delicado final, cálido y largo, muestra el carácter de la garnacha mediterránea.

INFORMACIÓN

Bodega
Bodegas San Alejandro

Añada
2016

Denominación de Origen
Calatayud

Varietal
Garnacha

Alc./Vol
14,5%

Tipo de vino
Vino tinto

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.
Dimensiones: 300 x 88 mm
Peso: 1,5 Kg.
Cód. barras: 8424703501947



Europallet (120 x 80 cm.)
Mantos: 5
Cajas/pallet: 45
Unid./pallet: 540
Dimensiones: 120 x 80 x 168 cm
Peso: 845 Kg.



Unid. por caja: 12
Dimensiones: 36 x 270 x 30,1 cm
Peso: 18,3 Kg.
Cód. barras: 8424703501954

